ハイツ・セラー トレイルサイド ヴィニャード (2018)

9344904

ハイツ・セラー

アメリカ



仕様

地域： アメリカ / カリフォルニア / ナパ・ヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

ハイツ・セラーでは、芸術性、職人技、忍耐力を象徴する特筆すべきヴィンテージが極稀に登場します。
その傑出したヴィンテージと認定されたワインには、歴史ある石造りのセラーをモチーフにした特別ラベルを使用してリリースしています。
本2018ヴィンテージは創業以来、初めてこのラベルでリリースした1974ヴィンテージから数えて5つ目の、傑出したヴィンテージとして、満を持してご案内いたします。

テイスティングノート テロワールの赤果実、ローズマリー、セージ、タイムの生き生きとした芳香を示し、垂涎なタンニンや柔らかくエレガントなフィニッシュが支える、見事な逸品
合う料理 肉のグリルや煮込み料理、子羊のローストやグリル、キノコ料理、チーズなどと好相性
葡萄品種 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 CCOF認定、フィッシュ・フレンドリー・ファーミング認定

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

※2枚目にイメージとして通常時のボトルショットがございますが、通常ラベルでの販売は致しておりません。

畑 / 醸造方法

テロワール 様々な砂利質ロームと砂岩質の土壌
葡萄畑の位置 ラザフォード
気候 地中海性気候
地質 沖積土壌
収穫 2018年はナパ・ヴァレーにとって暖かく凝縮した葡萄を生育し、熟した赤果実、セージ、タイムの生き生きとした含みを表現する。アロマはすべてしっかりとしたタンニンとエレガントな後味により支えられている。
醸造 低ブリックスで収穫することで高い自然の酸を保ち、忍耐強く熟成させることで、テロワールを最もピュアに表現したフレッシュさとエレガンスを保証する。9ヵ月発酵。
熟成 様々なオーク樽で36ヵ月熟成後、1年間瓶内熟成しリリースする

酸度 7.10g/L
PH 3.28
残糖度 2.70g/L

受賞歴

ワインスペクテーター　94ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　93ポイント！

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp